COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-ЭШП Super

Цена с НДС: 259 157 руб.

Артикул: **653717**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	220
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.7
Ширина, мм	1590
Глубина, мм	977
Высота, мм	873
Вес (без упаковки), кг	165
Вес (с упаковкой), кг	181.5

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-6-ЭШП Super предназначается для расстойки тестовых заготовок на предприятиях общественного питания, торговли, пекарнях и пищевых производствах. Режимы работы: расстройка, разморозка, нагрев и программный. Внутренняя подсветка камеры, датчики температуры и влажности. Материал ТЭНов - нержавеющая сталь AISI 304, дверцы из ударопрочного термостойкого стекла.

Технические характеристики:

- Система пароувлажнения за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическое поддержание уровня воды в ванне
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Запись до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Таймер до 100 часов
- Лоток для сбора конденсата
- Полезный объем камеры: 600 л
- Внутренние размеры камеры: 1300x820x560 мм
- Вместимость:
  - Противни 600x400 мм: 6 шт.
  - Хлебные формы №7: 72 шт.
- Количество ТЭНов: 2

- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 15 мин.
- Уровень влажности в камере: от 20 до 98%

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.